Навагродскі, Т.А. Асаблівасці памінальных трапез у традыцыйнай культуры беларусаў XIX — пачатку XX ст. / Т.А. Навагродскі // Працы гістарычнага факультэта БДУ : навук. зб. Вып. 5 / рэдкал.: У. К. Коршук (адк. рэд.) [і інш.]. — Мінск : БДУ, 2010. — С. 124-132.

Т.А. Навагродскі

АСАБЛІВАСЦІ ПАМІНАЛЬНЫХ ТРАПЕЗ У ТРАДЫЦЫЙНАЙ КУЛЬТУРЫ БЕЛАРУСАЎ XIX — ПАЧАТКУ XX ст.

Адной з састаўных частак традыцыйнай культуры харчавання беларусаў з’яўляюцца трапезы. Трапеза ўяўляе сабой спажыванне некалькіх страў у пэўнай паслядоўнасці, уключаючы напоі. Асноўную функцыя нальную нагрузку выконваюць штодзённыя трапезы. Яны ўтвараюць ядро ўсёй сістэмы харчавання этнасу. Святочна — абрадавая трапеза з самага пачатку ўзнікла як «апазіцыя» штодзённай. Для свят заўсёды было характэрна ўжыванне больш багатай і разнастайнай ежы.

Пры даследаванні трапезы як элемента народнай культуры неабходна звярнуць увагу на іх колькасць, час, месца правядзення, склад удзель нікаў, зафіксаваць адрозненні, вызначыць паслядоўнасць, у якой ужы ваюцца розныя стравы. Любая трапеза — гэта перш за ўсё людзі, якія ў ёй удзельнічаюць, правілы паводзін у час яе правядзення. Трапеза — гэта дзеянне з пэўным знакавым зместам, што ўяўляе пэўную цікавасць для этналагічнага вывучэння.

У структуры пахавальнапамінальнай абраднасці беларусаў важнае месца займаў памінальны стол. Значэнне памінальнага стала ў пахаваль ным абрадзе заключалася ў тым, што гэта была чыста этычная норма

паводзін людзей у сваім этнасацыяльным асяроддзі. Сваякі памерлага імкнуліся аддзячыць частаваннем тых, хто прымаў непасрэдны ўдзел у пахавальных рытуалах, хто падтрымаў сям’ю нябожчыка ў цяжкія дні пахавання. Акрамя таго, памінальны стол — гэта строга рытуальны ас пект, асноўнай мэтай якога было наданне ўвагі душы памерлага, якая, згодна хрысціянскім вераванням, знаходзілася ў хаце да дзевяці дзён, і частаванне памерлых продкаў, якія быццам бы нябачна прысутнічалі за сталом з нагоды адыходу аднаго з членаў роду ў замагільны свет. Таму невыпадковым з’яўляецца той факт, што на памінальным стале былі тыя стравы, якія характэрны для рытуальных дзён памінання.

У традыцыйнай беларускай культуры памінальныя трапезы ўтвара юць дзве групы. Першую складаюць тыя, што адбываліся ў дзень паха вання, на трэці, зрэдку — шосты, дзевяты, саракавы дзень, праз паўго да і год пасля смерці чалавека і насілі ў асноўным сямейны характар. У гэты ж дзень, пасля пахавання, арганізоўвалася пышная трапеза. У на роднай свядомасці трывала ўтрымлівалася перакананне, што калі памі нальны стол будзе бедным, нябожчык пакрыўдзіцца і разззлуецца. Акрамя таго, у кожнай сям’і лічылася, што нябожчык заслужыў за сваё жыццё добрыя адносіны, таму кожны імкнуўся выправіць у апошні шлях, прытрымліваючыся заведзеных норм, гэтага народнага кодэкса «людскасці». У час правядзення памінальных трапез імкнуліся вельмі старанна і строга выканаць усе абрадавамагічныя дзеянні, захаваць усе звычаі. Так, напрыклад, у Віленскай губерні, вярнуўшыся з могілак, родныя засцілалі на стол ці лаву, на якой ляжаў нябожчык, белы абрус, ставілі на стол шклянку з вадой і клалі ручнік, каб душа нябожчыка магла памыцца перад застоллем. На працягу пяцішасці дзён ніхто не меў права да гэтага месца дакрануцца [6, с. 283]. У Мсціслаўскім павеце жанчы ны, зайшоўшы ў хату, дзе быў нябожчык, тройчы дакраналіся рукой да печы, каб у доме больш не было памінак [10, с. 528].

Памінальны стол, які ладзілі адразу пасля пахавання, вельмі часта меў назву, якая адпавядала галоўнай абрадавай страве, што выстаўляла ся на ім: «гарачкі» — ад гарачага пшанічнага хлеба (паляніцы), які не рэзалі, а проста ламалі рукамі, «клёцкі» — ад мучных вырабаў. У некато рых раёнах гэта слова атаясамлівалася са смерцю. Пра безнадзейна хво рага чалавека гаварылі: «Ну, клёцкі яму», — што значыла: хутка яго бу дуць памінаць [9, с. 28].

Перад пачаткам памінальных рытуалаў святар праводзіў у доме ліцыю з пажаданнем вечнай памяці памерламу і благаслаўляў трапезу па нябожчыку [10; с. 526]. Пасля рэлігійнага рытуалу гаспадары запра-

шалі гасцей садзіцца за стол. Самае пачэснае месца, згодна традыцый, займаў старэйшы па ўзросце чалавек, які ўдзельнічаў у пахаванні. Та кая ўвага тлумачыцца не толькі ўважлівымі адносінамі да саліднага ўзросту, але, відаць, звязана з вераваннем, згодна якому наступная смерць павінна забраць з прысутных таго, хто больш пражыў. Такі за кон прыроды, і ён з цвярозым разуменнем прымаўся ўсімі. Па гэтай жа прычыне ўважліва сачылі, каб з памінак першымі не ішлі маладыя, таму што баяліся, хто раней з іх выйдзе — той раней памрэ. У Быхаўскім па веце мужчыны садзіліся пад абразамі ці бліжэй да покуці, а жанчыны на аддаленых канцах стала ці за асобным сталом [10, с. 530]. У белару саў Смаленшчыны першымі запрашалі за стол і садзілі на пачэснае мес ца ў сялянскім доме — покуці тых людзей, якія капалі магілу, рабілі тру ну і шылі адзенне нябожчыку, а астатнія ўдзельнікі пахавальнага абра ду садзіліся за памінальны стол пасля іх. За сталом не прыцiскаліся адзін да аднаго, «каб не выціснуць продкаў, якія нябачна ўдзельнічаюць у гу тарцы» [3, с. 315].

Па сведчанню Чубінскага, у памінальнай трапезе бралі ўдзел старцы і жабракі, але іх садзілі не за агульным сталом у доме, а дзенебудзь на двары [14, с. 710]. Стол ладзілі ў залежнасці ад дастатку сям'і. Калі ся м'я была беднай і не ў стане была зрабіць памінкі, у такім выпадку ўдзель нікаў пахавання частавалі куццёй адразу на магілках. Але такое здара лася толькі ў выпадку крайняй беднасці.

На памінальнай трапезе абавязковай была спецыяльная абрадавая страва — канун («канон»), куцця, коліва («поліва», «колыво»), сыта, га рачыкі, клёцкі. У розных рэгіёнах Беларусі абрадавыя стравы гатаваліся парознаму. Так, напрыклад, для прыгатавання кануна ў падсалоджа ную цукрам або мёдам ваду крышылі хлеб, бублікі, баранкі ці іншы муч ны выраб, а куццю варылі з рысавых, прасяных, ячных ці грэцкіх круп, але яна на памінальным стале павінна была быць салодкай. У Магілёў скай губерні такую куццю на стол падавалі з разынкамі і нават з разы нак і цеста выпякалі крыжык, які клалі наверх куцці ці ўтыкалі ў яе [10, с. 530; 14, с. 710].

Памінкі заўсёды і па сённяшні дзень пачынаюцца з куцці ці кануна. Частаваліся адной ці трыма лыжкамі кануна з агульнай міскі, па чарзе перадаючы яе адзін другому. У час памінальнай трапезы сяляне Віленс кай і Смаленскай губерні вылівалі на стол па лыжцы ўсякай ежы «для бацькоў» ці адлівалі першую чарку віна і першую лыжку кожнай абра давай стравы ў крайні вугал, дзе ляжаў нябожчык [6, с. 283; 16, с. 290; 3, с. 315].

Выпіўшы па чарцы гарэлкі, закусвалі блінамі, а затым на стол пада валі боршч з мясам ці салам, а ў пост — з рыбай ці з «мучной заталокай» і канапляным маслам. На памінках елі таксама яешню, каўбасу, туша ную капусту, макароны, пірагі, смажаную бульбу, а ў канцы — галушкі з грэцкай ці пшанічнай мукі. Прычым галушкі, як і канун, і куцця, былі абавязковай стравай на памінальным стале [10, с. 526; 15, с. 73; 3, с. 315].

На Магілёўшчыне памінкі пачыналіся з каштавання кануна, а ў кан цы — куцці, прычым самай галоўнай памінальнай стравай лічылася тая, з якой ішла пара [8, с. 72]. Гэта маглі быць боршч, крупнік і іншыя стра вы. У Горацкім раёне гатавалі капусту, бульбу і крупеню. А гарэлкі пілі толькі па тры радоўкі — гэта значыць па тры разы [1, л. 58]. У Кры чаўскім раёне (на Магілёўшчыне) на заканчэнне памінак елі клёцкі. У Горацкім раёне (в. Добрае) на памінкі так і запрашалі «Прыходзьце на клёцкі» [1, л. 58].

У многіх месцах на памінальны стол клалі гарачы пшанічны хлеб — паляніцу, які не рэзалі нажом, а разрывалі на кавалкі рукамі. Згодна народным павер'ям, парай, што ідзе ад гарачага хлеба, частуюцца душы памерлых, якія быццам бы нябачна прысутнічаюць за памінальным ста лом [10, с. 526; 2, с. 28].

У час трапезы за сталом было адведзена асобнае месца для нябожчы ка, з усімі сталовымі прыборамі (чарка, міска, лыжка). Прычым чарка была напоўнена гарэлкай для задавальнення смагі памерлага, а ў талер ку або проста на абрус адкладвалі пакрыху яды. Без гэтага рытуалу не пачынаюць памінкі ў беларусаў і ў наш час. У народзе цвёрда жыло перакананне, што нябожчыку стане лягчэй і ён будзе больш садзейнічаць сваёй сям'і, калі яго душа пачастуецца стравамі памінальнага стала.

Другую групу складаюць памінальныя трапезы ў адпаведнасці з на родным календаром. Яны не мелі ярка выражанай індывідуальнай афар боўкі, насілі ў сваёй большасці грамадскі характар, адбываліся некалькі разоў у год: вясной (радаўніца, наўскі Вялікдзень), летам (Траецкія дзя ды), восенню (Змітраўскія дзяды, асяніны), зімой (масленічныя дзяды).

Усе памінкі па памерлым, якія агульна адзначаліся ў народзе ў пэў ныя дні і ў якіх яскрава ўвасобіўся не толькі перажытак культу продкаў, але і выразны гуманістычны дух нашага народа, аб'ядноўваюцца ў вельмі ёмкім і змястоўным паняцці — «дзяды».

Пад дзядамі народ разумеў таксама ўсіх мёртвых продкаў або іх душы незалежна ад полу, узросту. У продках народ бачыў свае жыццёвыя, фізічныя і духоўныя карані [2, с. 31]. Святкаванне дзядоў лічылася амаль паўсюдна першачарговай неабходнасцю. Беларусы верылі, што ў гэты

дзень душы продкаў спускаюцца на зямлю, каб паглядзець, як іх шану юць, як нашчадкі клапоцяцца пра спадчыну, якую яны аставілі, і ўсё гэта патрабавала ад людзей строгіх паводзін, абмяжоўваючы іх у пэў ных дзеяннях.

Па спосабе правядзення ўсе дзяды дзеляцца на тыя, што адзначаліся выключна ва ўласнай хаце, і тыя, якія адбываліся непасрэдна на могіл ках, дзе пахавана радня. Асобнай павагай у беларусаў карысталіся з пер шай групы — дзмітраўскія дзяды, з другой — радаўніца.

Да застолля на дзяды гатаваліся зараней і старанна. У тых сем'ях, дзе была магчымасць, білі гадавалага кабанчыка, рэзалі авечку ці цялё. Прэ стыжным для гаспадыні лічылася выставіць паболей мясных страў. Коль касць страў на дзяды дыктавалася не толькі магчымасцямі сям'і, але і ўстойлівай традыцыяй. Як правіла, этнографы называюць колькасць страў ад 5 да 15.

Стравы падаваліся ў наступным парадку: канун з абаранкамі; расол, буракі з мясам; крупеня, суп з крупамі і бульбай; бульбяшнік, суп з буль бы; галушкі; мяса варанае; аладкі для памерлых дзяцей; юшка з цыбу ляй; морква або пастарнак на малацэ; тварог са смятанай; яечня; каша. Парадак гэты можа часткова і мяняцца, але строга прытрымліваліся, каб першым быў канун, а апошнімі — яечня, каша. На вячэру падавала ся гарэлка, якую пачыналі піць пасля кануна [10, с. 549]. На посныя дзяды гатавалі абавязкова гарох, квас з грыбамі, рыбай і кашу. На ска ромныя дзяды стравы былі больш разнастайныя: пяклі бліны і сала, ва рылі мяса, квашаніну, капусту з мясам, крупнік, кашу з мясам і інш. [15, с. 373]. Аб скаромных дзядах гаварылі: «Гэта такое свята, што ні сесці,

ні легчы», падкрэсліваючы тым самым не такую ўжо і частую магчымасць уволю наесціся.

На Піншчыне, вярнуўшыся з могілак, гатаваліся да памінальнай вя чэры на дзяды. Вечарам засцілалі белым абрусам стол, ставілі на яго боб ці гарох з мядовай сытой, поліўкамі з рыбы і мяса — кіслымі і прэснымі, смажанінай, саланінай, аладкамі, яечняй з каўбасамі, кашай прасяной ці грэцкай, малаком макавым і кіслым. Пасярод страў ставілі на стале булку хлеба і нарэзаным хлебам ці малымі боханамі абкладвалі вакол стала так, каб тры булачкі былі ў рад адна каля другой, на пачэсным месцы стала. Прыгатаваўшы шчодрую вячэру для продкаў, адчынялі вокны і дзверы, старэйшыя члены сям'і абыходзілі дом навокал, малі ліся, паглядаючы ў бок могілак і запрашаючы памерлых. Затым вярта ліся ў хату, у цішыні садзіліся воддаль стала і прыглядаліся да ўяўнай бяседы духаў. Калі, па разуменні гаспадыні, духі нарэшце насыцяцца,

яна падавала знак, гаспадар садзіўся за стол і запрашаў астатніх вячэ раць. Гаспадар пачынаў першы, зачарпнуўшы ад сыты з бобам або гаро хам ці куцці, і першыя яе лыжкі адліваў для памерлых у асобную пасу дзіну. Пасля тое ж самае рабіла гаспадыня, а за ёй астатнія. Такім жа чынам гаспадар з гаспадыняй адлівалі духам і частку з усіх іншых страў. Пасля заканчэння ўрачыстасці частка страў, выдзеленая для духаў, ад давалася дзецям, каб не палохаліся навальніц, маланак і перуноў, другія выносілі сваёй жывёле, а іншыя — птушкам, пакідаючы на даху свайго дома, або неслі на рэкі, азёры ці сажалкі і вылівалі для падсілкавання тых душ, якія рассталіся з целам праз ваду. Рэшткі страў ад гэтай трапе зы некаторыя неслі на могілкі, дзе разам з жабракамі заканчвалі вячэру [5, с. 292—293].

Звычайна трапеза на дзяды пачыналася тым, што кожны ўдзельнік, зачэрпнуўшы першую лыжку стравы, выліваў яе на стол: для дзядоў. На вокны дзядам ставілі гарэлку, а дзверы ў хату пакідалі адчыненымі, каб дзяды свабодна маглі зайсці ў хату на вячэру.

Прывядзём больш падрабязнае апісанне памінальнай трапезы на дзяды: «Вячэраюць у гэты дзень не так, як у звычайныя дні. Кожны, хто зачэрпнуў раз, кладзе лыжку на стол. Лыжка павінна ляжаць на стале столькі часу, колькі неабходна для таго, каб гэтай лыжкаю мог зачэрп нуць другі. Каму не даспадобы звычай класці пасля кожнага глытка на стол лыжку, дык гэта дзядам. Прагаладаўшыся за цэлы дзень (на дзяды абеду няма), дзіця хацела б хутчэй задаволіць свой апетыт, а тут нельга, дарослыя загадваюць класці лыжку. «Навошта гэта?» — пытаецца ма лое. «Вось бачыш, — тлумачаць дарослыя, — каля кожнага з нас сядзіць нябожчык (памерлы): ты зачэрпнеш адну лыжку, і яму трэба зачэрп нуць адну. Вось для гэтага і трэба класці лыжку, а калі ты не будзеш класці, то твой нябожчык устане зза стала галодным. Ён разгневаецца і пакарае цябе за гэта». — «Але ў нас ёсць яшчэ лыжкі, — кажа дзіця, — трэба пакласці на стол, няхай сабе нябожчык есць колькі захоча». — «Не, нельга, галубок! — зноў тлумачаць дарослыя. — Нябожчык можа есці толькі тою лыжкаю, якою есць жывы, каля якога ён сядзіць, а дру гую лыжку ён не можа ўзяць, калі б яна і была на стале». Перакананы такімі довадамі, малое дзіця пачынае класці лыжку старанна пасля кож нага глытка [7, с. 2].

З апісання добра бачна, што становішча лыжкі ў час трапезы набы вала сэнс. Усе паводзіны ўдзельнікаў вызначаліся ўсведамленнем таго, што разам з жывымі ў трапезе ўдзельнічаюць і мёртвыя. З аднаго боку, яшчэ больш павялічваецца небяспека ўмяшання нячыстай сілы. На-

прыклад: «Зачэрпнуў лыжку, зараз жа перавярні яе: калі лыжка непера вернутая, да яе можа дакрануцца чорт» [3, с. 164]. З другога боку, неаб ходна прадаставіць ежу продкам:

«Лыжку за кожным прыёмам ежы трэба класці на стол, каб ёю елі дзяды, а класці лыжку трэба абавязкова выем кай не ўніз, а ўверх, бо інакш памерлыя перавернуцца ў магілах тварамі ўніз, і калі хто зза памылкі па малавопытнасці пакладзе лыжку нічком, дык старэйшыя выпраўляюць гэту недарэчнасць з неабходнымі заўва гамі (Магілёўская губ.) [15, с. 611]. Тут, на думку А. Л. Тапаркова, актуа лізуецца ізамарфізм лыжкі і чалавека [13, с. 196]. Пасля заканчэння вя чэры на дзяды посуд са стравамі не прыбіралі са стала, а пакідалі на ноч. Верылі, што прыйдуць дзяды і пачастуюцца. «Бацькі нам загадвалі верыць, і мы гаварылі: “Мама, ужо менш у місцы боршчыку”», — успа мінае жыхарка вёскі Паселішчы Хойнікскага раёна Гомельскай вобласці Яўтушэнка Соф’я Мітрафанаўна [1, л. 30]. Цікавы прыклад заканчэння трапезы на дзяды прыводзіць М. В. ДоўнарЗапольскі: «Гаспадар або гаспадыня, набраўшы поўны кубак вады, паліваюць ад стала да дзвярэй і гавораць: “Што не даелі, не дапілі, то ідзіце на папер на двор”, — дума юць, што вымаўленнем гэтых слоў выдаляць душы з хаты да наступных дзядоў» [4, с. 305].

На Віцебшчыне абрадавымі стравамі на дзяды былі «юшнік» з крыві, вараны з мясам, каўбаса і аладкі. Размова за сталом ішла выключна аб памёршых «дзядах». Пачынаў яе найстарэйшы ў родзе пасля першай чаркі, якая тут ішла ўкругавую, успамінаючы ўсіх па чарзе продкаў ад самых бліжэйшых аж да апошніх. Пасля вячэры размова цягнулася да «трэціх пеўняў», апавядаліся розныя прыгоды, узгадваліся характары продкаў, родавыя і звязаныя з родам успаміны і легенды [5, с. 294]. На Дзісненшчыне на агульную памінальную трапезу запрашалі да дзесяці чалавек суседзяў. На вячэру гатавалі юшнік з крыві, а ў гады, калі не калолі на дзяды падсвінака, то рабілі клёцкі з «душамі», гэта значыць з загорнутымі ў цеста скваркамі, і аладкі з верашчакай або замест аладак каўбасы з сырой капустай і на заканчэнне «саламатка», гэта значыць сушаныя яблыкі, ігрушы і ягады, вараныя на мёдзе, або замест «сала маткі» аўсяны кісель з мядовай сытой. Як правіла, варылі на вячэру больш чым трэба было і рэшткі мяса, аладак і іншае дзялілі паміж бед нымі: кожны вяртаўся дамоў з набыткам, дзе сярод усяго іншага была пара каўбас [Крывіч. Коўна, 1927. С. 66—69.].

На Магілёўшчыне першы спечаны блін на дзяды гаспадыні рвуць на часткі і кладуць на вокны «для дзядоў». Пастухі, ведаючы, у якую пару гатуюць стравы, выпраўляліся па вёсцы, і спыняючыся каля акна кож-

нага дома, пытаюць: «Гэй, гаспадыня! Ці пякла бліны? Праслалі дзяды па бліны, свінкі па саланінкі, авечкі па яечкі, баранкі па соль, а кароўкі па сыр». Гаспадыні выносяць пастухам усё тое, што яны прасілі. У тых сем’ях, дзе часта паміраюць дзеці, то для іх пякуць «аладкі», каб жывыя дзеці не паміралі. Калі ўсе памыюцца ў лазні, гаспадыня вымае з печы чыгуны са стравамі і ставіць іх на лаву супраць печы менавіта ў тым па радку, у якім яны будуць ставіцца на стол: тыя, якія пададуць спачатку, ставяць бліжэй да стала, якія потым — крыху далей і г. д. Гаспадар у гэты час запальвае перад бажніцай грамнічную свечку, і ўсе моляцца богу. У час малітвы хтонебудзь са старэйшых членаў сям’і бярэ чарапок ад гар шка, кладзе туды некалькі гарачых вугольчыкаў, а зверху траву, асвячо ную ў Духаў дзень, і ёй абкурвае гаршкі са стравамі, стол з лыжкамі, хлебам і кубкамі і ўсю хату. Запаленая свечка гарыць да таго моманту, пакуль не з’ядуць кануна. Колькасць страў на дзяды тут павінна быць няцотнай. Сярод страў бываюць наступныя: канун, поліўка, малако, клёцкі, яечня і каша. Мяса таксама лічыцца асобнай ядой. Падаюць іх на стол у вызначаным вышэй парадку, толькі мяса з поліўкі часам пакі даюць на канец трапезы ці ядуць адразу ж пасля поліўкі. Усе стравы ядуць з блінамі замест хлеба. Як толькі госці і члены сям’і пасядуць за стол, іх пачынаюць частаваць канунам. За сталом неабходна паспытаць абавяз кова ўсе стравы, іначай нябожчыкі будуць злавацца. Калі падчас вячэ ры штонебудзь з ежы ўпадзе са стала, дык таго падымаць няможна:

«Нехта есці хоча». Падымацца зза стала па заканчэнні трапезы павін ны ўсе адразу. Калі хто выпадкова паспяшаецца ўстаць раней за іншых, той хутка памрэ. Пасля вячэры, прыбіраючы са стала, прымаюць так сама бліны з акна [15, с. 608—612].

На Міншчыне сярод мноства прыгатаваных разнастайных страў аба вязкова павінна быць вараная галава — свіная ці баранова, у крайнім выпадку можа быць нават курыная. Пасадзіўшы ўсіх гасцей за паміналь ны стол, гаспадар бярэ ў адну руку свечку, загарнуўшы яе ў блін, а ў другую — булку хлеба і абносіць іх тры разы вакол пастаўленай на ста ле галавы, памінаючы ўголас па імёнах не толькі ўсіх памёршых род ных і блізкіх, але нават і тых, што раней жылі калінебудзь на цяпераш няй яго зямлі, запрашаючы іх словамі: «Прыбывайце к сталу!» Седзя чы за сталом, усе госці адліваюць з чарак на стол некалькі кропель, пры гаворваючы: «Прыбывайце!» Па заканчэнні памінальнай вячэры на ста ле на ноч пакідаюць усе стравы, нічога не прыбіраючы: з нажамі, лыж камі і інш., у поўнай перакананасці, што нябожчыкі прыйдуць уночы і пакарыстаюцца запрашэннем [17, s. 378—379]. На Палессі ў час вячэ-

ры на дзяды нельга было ставіць ногі на перасоўкі ў стале, бо лічыла ся, што там у той час сядзяць, быццам птушачкі на галінках, душы па мёршых продкаў і іх можна пакрыўдзіць і разгневаць, сагнаўшы адтуль [11, с. 233]. Такім чынам, памінальныя трапезы, апрача асноўнай функцыі — непасрэдна памінанне, ушанаванне памяці памерлых — выконвалі сак ральную функцыю. Удзел у памінальнай трапезе дзяцей і падлеткаў са дзейнічаў далучэнню іх да традыцый і звычаяў свайго народа, абвастра лася адчувальнасць прыналежнасці да пэўнай сям'і, жаданне даведацца аб сваім радаводзе, а гэта значыць, мы можам гаварыць аб выхаваўчай і дыдактычнай функцыі памінальных трапез у беларусаў.

ЛІТАРАТУРА

1. Архіў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору Нацыянальнай Ака дэміі навук Беларусі. Фонд 6. Воп. 13. Спр. 67.
2. Васілевіч, У. А. Беларускія жалобныя абрады і галашэнні / У. А. Васілевіч // Паха ванні. Памінкі. Галашэнні. Мінск, 1986.
3. Добровольский, В. Н. Смоленский этнографический сборник / В. Н. Доброволь ский. СПб., 1894. Ч. 2. 3. ДовнарDЗапольский, М. В. Исследования и статьи / М. В. ДовнарЗапольский. Киев, 1909.
4. Земляробчы каляндар. Мінск, 2003.
5. Киркор, А. Г. Народная жизнь / А. Г. Киркор // Живописная Россия. 1882. Т. 3. Ч. 2.
6. Гродненские губернские ведомости. 1891. № 97. Неофициальная часть.
7. Навагродскі, Т. А. Традыцыі народнага харчавання беларусаў / Т. А. Навагродскі. Мінск, 2000.
8. Пахаванні. Памінкі. Галашэнні. Мінск, 1986.
9. Романов, Е. Р. Белорусский сборник / Е. Р. Романов // Вып. 8. Быт белоруса. Виль но, 1912.
10. Сержпутоўскі, А. К. Прымхі і забабоны беларусаўпалешукоў / А. К. Сержпутоўскі. Мінск, 1998.
11. Сысоў, У. М. Беларуская пахавальная абраднасць / У. М. Сысоў. Мінск, 1995.
12. Топорков, А. Л. Структура и функции сельского застольного этикета у восточных славян / А. Л. Топорков // Этнознаковые функции культуры. М., 1981.
13. Чубинский, П. П. Труды этнографическостатистической экспедиции в Западно Русский край. ЮгоЗападный отдел. Материалы и исследования / П. П. Чубинский // Т. 4: Обряды, родины, крестины, свадьба, похороны. СПб., 1877.

14. Шейн, П. В. Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо Западного края / П. В. Шейн. Т. 3. СПб., 1902.
15. Юркевич, И. Остринский приход Виленской губернии Лидского уезда / И. Юрке вич // Этнографический сборник ИРГО. СПб., 1853. Вып. I.
16. Tyszkewicz, E. Opisanie powiatu Borysowskiego / E. Tyszkewicz. Wilno, 1847.